



# MAISON JOSEPH DROUHIN NEWS

～メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ブルゴーニュ現地ニュース～

*from France Bourgogne*

みなさん、こんにちは。

ブルゴーニュにも暑い夏がやってきました！

6月中旬いっぱいまでフリースが手放せない寒い日が続いたので今年は冷夏かと思いきや、日本の素麺が恋しいカンカン照りが続いております。

フランスでは7月14日の革命記念日を過ぎるとバカンスシーズン。ぶどうの生育もひと段落して、生産者の方々の口からも「今年は〇〇に行くんだ！」と楽しそうな声が聞こえ始めています。ワイン関係者のバカンスは大体8月第1週から2～3週間ほどで、バカンス明けは収穫直前となるため、7月後半の今はそれに合わせてカーヴのお仕事や畑のチェックに余念がありません。

さて、扇風機の前でゆだっていると、ボジョレとマコネでドルーアン社の現地ぶどう買い付け人として活躍しているオリヴィエさんから「ぶどうの数をチェックする作業があるけど見に来る？」とお誘いの電話が。なかなかないチャンス、暑いなか車を飛ばして早速お邪魔してきました！

1ヶ月ぶりのボジョレの畑です。

## 【写真 7月のボジョレ】

青々としてキレイですね！

6月中旬まで寒かったりぐずったりしたお天気のわりには全然病気の発生が見られませんでした。栽培の方々のキメ細かい作業がうまくいっているようです。

そして畑に近づくと、なにやら大声で数を叫んでいる若い男の子が……。

## 【写真 カウント1】

彼が叫んでいるのはひと株あたりのぶどうの房の数です。約20株ごとにランダムに株を選んで房をカウントします。同時に房あたりの粒の大きさや数も大まかに観察します。

## 【写真 カウント2】

彼が叫ぶと、奥に見える女の子が端末に入力してチェック。房の数と房当たりの粒の大きさ・数から即座に収穫予定数量を算出してくれます。この畑の予定数量はヘクタールあたり45ヘクトリットルでした。

「もう1回8月末にチェックします。そのときは数のチェックだけでなく、ぶどうをサンプルで摘み取って、糖や酸なども測定しますね。7月後半の現段階と8月末の収穫直前では数値が変わってくるけど、おおよその収穫数量の予測を立てるのに、この作業はとっても重要なんですよ」とオリヴィエさん。

この日は朝8時半から作業の見学をしましたが、日陰でも気温は既に29℃…。ぶどう畑にいとじっとしていても、背中にジワジワ汗が噴き出してくるのが分かります。カンカン照りの畑では35℃くらい行っていたはず。付き添いのオリヴィエさんを含めて、みなさん1日中カウントして回っています。その年の特徴を生かしたおいしいボジョレを造るにはこうした地道な作業が必要なわけです。



【写真 7月のボジョレ】



【写真 カウント1】



【写真 カウント2】



# MAISON JOSEPH DROUHIN NEWS

～メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ブルゴーニュ現地ニュース～

from France Bourgogne

ところで房はこんな感じです。

【写真 房】



【写真 房】

今年は6月の開花期が寒くて花ぶるいが起こりました。受粉しなかった粒があるので、大きさがマチマチですよ。

でも花ぶるいは果皮に対する果汁の割合が少なくなり、結果的に凝縮したワインとなるので、高級ワインにはありがたい現象なんです。オリヴィエさん曰く「今年のボジョレは収穫量がきつと少なくなるよ。そして品質はいいと思うね」

おお！こんなにぶどうもキレイだし今から期待しちゃいますね！

「そう。消費者にとってはいいヴィンテージだよ。生産者にとっては生産量が少なくなる分、売り上げが少なくなるけど... (泣)。でもおいしいボジョレを造りたいから僕も楽しみ」

オリヴィエさんの懐には申し訳ないけど(笑)、私も楽しみにしています。

次のレポートは収穫直前の8月末に再びボジョレからお届けします♪

## 日本輸出担当 クリストフ・トーマスさんのお奨めワイン！

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン / ブルゴーニュ ピノ・ノアール  
Maison Joseph Drouhin / Bourgogne Pinot Noir

毎日暑い日が続きますねー。こう暑いとなかなか赤ワインに手が出なかつたりしますが、今月はドルーアン社の日本担当クリストフさんからブルゴーニュ ピノ・ノアールを推薦してもらいました！

長年日本を担当しているクリストフさんは日本の夏の暑さをよくご存知。そんなクリストフさんこそのお奨めポイントは何でしょう???

「ブルゴーニュ ピノ・ノアールは、新鮮な果実をかじったかのようなパーフェクトでたっぷりとしたアロマが特徴。今年の夏にはもってこいのワインですよ。温度は11～12℃くらいがいいね」

えー！赤ワインをそんなに冷やしても大丈夫ですか！?

「タンニンがまるやかで飲みやすいからこれくらい冷やしても渋みを強く感じることはないですよ。この季節でも爽やかに飲めるワインです」

うーん。お料理は何がいいでしょう？

「僕は仲のいい友達とバーベキューのときに飲むのがお気に入り！おしゃべりと食事を楽しみながら日曜の午後をコレ1本でまったりと過ごすのがいいんです」

なるほど、なるほど。フランス人の週末ランチは4～5時間かかりますものねー。

「このワインはそんなに難しく考えなくてもいいんです。サッカーを見ながらピザと一緒に飲んでもいいし、まったく逆に海辺や湖でのちょっとロマンティックなピクニックにももってこい！」

今年のワールドカップでの日本チームの活躍はフランスでも好評だったんですよ！フランスチームがちょっと残念な結末を迎えたこともあって、私もよくフランス人から「明日からチームワークがいい日本チームのサポーターになるんだ」と声を掛けられてニワカナ私も鼻高々だったものです。もうすぐ始まる次のシーズンは私もピザとブルゴーニュ ピノ・ノアールで観戦することとしましょう。



参考上代価格(税別) : ¥2,500- Vintage : 2007